

DERWENT-ACC-NO: 1982-02869J

DERWENT-WEEK: 198248

COPYRIGHT 2006 DERWENT INFORMATION LTD

TITLE: Noodle consisting of mashed potato, hot water,  
flour and hand flour - made in noodle like strip after  
kneading by adding salt and seaweed

PATENT-ASSIGNEE: SATO M[SATOI]

PRIORITY-DATA: 1981JP-0058333 (April 15, 1981)

PATENT-FAMILY:

PUB-NO	PUB-DATE	LANGUAGE
PAGES MAIN-IPC		
JP 57170156 A	October 20, 1982	N/A
008 N/A		

INT-CL (IPC): A23L001/16

ABSTRACTED-PUB-NO:

EQUIVALENT-ABSTRACTS:

TITLE-TERMS: NOODLE CONSIST MASH POTATO HOT WATER FLOUR HAND FLOUR  
MADE NOODLE  
STRIP AFTER KNEAD ADD SALT SEAWEED

DERWENT-CLASS: D11

CPI-CODES: D01-B02;

⑯ 日本国特許庁 (JP)

⑪ 特許出願公開

⑫ 公開特許公報 (A)

昭57-170156

⑬ Int. Cl.<sup>3</sup>  
A 23 L 1/16

識別記号  
厅内整理番号  
6904-4B

⑭ 公開 昭和57年(1982)10月20日

発明の数 1  
審査請求 未請求

(全 2 頁)

⑮ 馬鈴しよめんの製法

⑯ 特 願 昭56-58333

⑰ 出 願 昭56(1981)4月15日

⑱ 発明者 佐藤宮治

北海道河東郡土幌町字土幌西1  
線166番地

⑲ 出願人 佐藤宮治

北海道河東郡土幌町字土幌西1  
線166番地

明細書

1. 発明の名称

馬鈴しよめんの製法

2. 特許請求の範囲

マツシユボテト約35%に対し100℃の湯を約20%を加えて充分に攪拌をし、これに小麦粉(強力粉)約35%と強力粉で作られた、のり1%、塩0.1%を加えて、餅程度になるまでねりあけたのち、筋膜にすることを馬鈴しよめんの製法。

3. 発明の詳細な説明

本発明は北海道における特産品である、馬鈴しよの特性を失うことのない新規な方法による馬鈴しよ麺の製法に関するものである。

以下、本発明の実施例を詳細に説明する。

本発明の主要原料となる、馬鈴しよ、は北海道では特に良質のものが大量に毎年産出されている。

加工上の能率効率の上から、マツシユボテトと称する材を使用するのであるが、これは、馬鈴し

よ、を水洗いを充分にし、外皮、くほみの芽等を加工機によつて取り去り、それを熱を加えて蒸器でやわらかくなる迄充分に煮しあげ、これを回転ローラーの付いた機械にかけよく、漬し、あん、のような練り状になつたものを、別の容器に移し乾燥室にて高温により乾燥させたものがマツシユボテトである。したがつて、馬鈴しよ特有の風味はそのまま生かされている。

上述のマツシユボテトを約35%に対して100℃の湯を約20%の割合で混入し、攪拌器を使用して充分に攪拌し、これに小麦粉(強力粉)を約35%を混入して、次に強力粉で作られた、のり、を1%と、塩をきわめて少量約0.1%程度を加えてから、更に攪拌を続けると、どろどろの状態から漸次に練りが固まつてくるので、これをもちはた程度になるまでねりあけた後、めん線に成形する。

この場合上記のりは、強力粉を1に対して水1の割合をもつて加えてこれを弱火に通しながら練つて作られたものである。

このようにして得た馬鈴しよめんを手打めんと

して食用に供したり、更に保存の可能である乾めんにしたり、又は乾めん状のものを、フライパンにてバター炒めなどをする馬鈴しょ、特有の風味のある嗜好品となる。

その他の食用方法としても、そば、うどん等に於てはとうてい望むことの出来ない料理方法が可能で他にない風味と美味が發揮される。

その1、例はこの発明の乾麺を幾分固めにゆでると、スパゲティ、の代用にもなるのと、他の麺類より、ゆで上りに要する時間が2割程度早く、子供等が大食しても他の食品物より消化の早い特性のある栄養食でもある。

特に馬鈴しょの特産地である北海道地方においては、大量に生産されているが、これが加工法としては澱粉に加工する法もあるが生産量に対し貯上げ限度も決められており、また豊作の場合は、値下りや、保管場所の保有不足など種々社会問題が発生するが本発明に利用することにより、資源活用の観点からも、有用であり経済性がある。

前記したように比較的に簡単に製造されるので

コストが低下に生産されるのと、健康保持に必要なアルカリ性食品であるので、必要も多いというなど、数多くの利点を有する有用な発明である。

特許出願人 佐藤官治